

Sessione III - Tavola rotonda

Massimiliano Zampini

CIMeC, Centro Interdipartimentale Mente e Cervello

Università di Trento

DIFFERENZE INTERINDIVIDUALI NELLA PERCEZIONE MULTISENSORIALE DEI CIBI

La percezione e la valutazione del cibo è una delle funzioni mentali che più sfrutta tutte le informazioni sensoriali disponibili. La valutazione di una pietanza non si basa unicamente sulle informazioni rilevate dalla bocca e dalla lingua (il «senso» del gusto nell'accezione comune), ma anche da quelle rilevate dall'olfatto. Inoltre, la vista ci fornisce informazioni sull'aspetto del cibo e può influenzarne il riconoscimento fino ad ingannarci. È attraverso recettori tattili che noi riusciamo a riconoscere la consistenza del cibo, mentre i cibi piccanti possono esserlo a tal punto da stimolare i recettori del dolore. Infine, se si pensa al rumore prodotto quando si addenta una bella mela croccante, al rumore di un grissino che si rompe fra i denti si capisce come anche le informazioni uditive possono influenzare la nostra percezione del cibo. Ecco perché si può dire che la percezione del cibo sia una delle esperienze multisensoriali per eccellenza. È dalla combinazione delle informazioni che raggiungono i nostri differenti sensi che arriviamo a valutare i cibi e le bevande che mangiamo. Le ricerche sperimentali condotte in questo ambito ci hanno permesso di chiarire alcuni dei meccanismi su cui si basa questa interazione multisensoriale e di suggerire alcune interpretazioni sulle differenze interindividuali nella percezione del cibo.

Keywords: Percezione multisensoriale, interazione tra i sensi

Isabella Endrizzi

Centro Ricerca ed Innovazione IASMA, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige

DIFFERENZE INDIVIDUALI NELLE VALUTAZIONI SENSORIALI: IL CONTRIBUTO DELLA STATISTICA

A prescindere dall'efficacia dell'addestramento di un panel, ci saranno sempre delle differenze individuali nel modo in cui i giudici valutano i campioni (Næs et al., 2010). Tali differenze sono legate alla diversa sensibilità delle persone, ai diversi processi cognitivi di elaborazione dello

stimolo sensoriale, al differente uso di un attributo o della scala d'intensità oppure alla diversa abilità in termini di concentrazione e di memoria sensoriale.

Se le differenze individuali non vengono prese in considerazione, i risultati potrebbero essere distorti o portare a conclusioni imprecise. In genere, si cercano di ridurre le differenze individuali migliorando la performance del panel (al limite togliendo giudici o attributi dall'analisi) e quando questo non basta si utilizzano dei metodi che riducano al minimo queste differenze (per esempio usando la GPA per l'analisi del profilo descrittivo classico). La standardizzazione dei dati prima di ulteriori analisi è il metodo più largamente utilizzato per ridurre le differenze di scala e metodi più sofisticati si possono trovare in letteratura (es. Næs, 1990, Romano et al., 2008; Brockhoff et al., 2008).

Anche nello studio dei consumatori è prassi centrare i dati per eliminare l'effetto di livello e rendere confrontabili i consumatori tra loro (MDPREF standard, McEwan, 1996).

Accanto a questo approccio più classico, grazie anche al contributo della statistica e all'avvento di tecniche di analisi sempre più sofisticate, è stato possibile applicare metodi orientati a mantenere le differenze individuali anziché eliminarle, poiché fonte importante di informazione. Lo stesso profilo libero (applicabile grazie alla nascita della GPA) è espressione di questo approccio più "progressista".

Attraverso alcuni esempi di recenti pubblicazioni (Granitto et al, 2008; Endrizzi et al, 2011) si illustrerà questo approccio innovativo per studiare le differenze individuali.

Keywords: Differenze individuali, modelli individuali, metodo dei residui

***Ombretta Polenghi, Virna Cerne**

Dr. Schär R&D Centre

ANALISI SENSORIALI DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Il profilo genetico/fisiologico di una persona affetta da celiachia influenza necessariamente le sue abitudini alimentari: l'eliminazione del glutine dalla dieta, infatti, richiede l'allontanamento dalla propria tavola dei più comuni e diffusi alimenti della cultura occidentale come pane e pasta preparati da farina di frumento. La sostituzione di questi alimenti con prodotti da forno gluten-free comporta inevitabilmente l'abitudine a un gusto diverso rispetto a quello originato dal frumento nei prodotti da forno tradizionali.

All'interno di un progetto aziendale, sono stati realizzati dei consumer test su due tipologie di pane (pane bianco e pane scuro con semi), coinvolgendo sia individui celiaci che non. Lo studio è stato realizzato prendendo in esame